

NE IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (47.1%)	81 %	4
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	1 kg (11.8%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.9%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (17.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.8%)	85 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55	Ale	Płynne	20 ml	---